



Styles

SORTIES • INTERNET • GASTRONOMIE

Le Nouvelliste

À la table

La passion du café - page S6

Jeunesse

Le goût de l'aventure - page S5



«Mon Père, je m'accuse...»



MICHEL CLOUTIER

Dès qu'apparaissait la silhouette ombragée du prêtre à travers le grillage du confessionnal, le pénitent tourmenté frémissait de peur et de honte. Habité de la contrition malgré un lourd sentiment de culpabilité, il sortait mal guéri de ses blessures.

Il est vrai que l'Évangile réserve la joie du ciel à tout pécheur qui traverse l'épreuve de la pénitence. Mais le zèle et la dévotion se sont passablement éteints depuis trente ans. Cette indifférence religieuse des Québécois pour le culte a fait littéralement fondre les longues files devant le confessionnal. À Noël comme à Pâques.

Dans le passé, déclarer ses péchés au prêtre était une corvée, signale Mgr Martin Veillette: «Aujourd'hui, c'est une occasion de confesser avant tout la bonté et la miséricorde de Dieu. C'est le sacrement de réconciliation et de paix.»

L'évêque de Trois-Rivières explique que jadis, se confesser était d'abord une obligation à remplir au moins une fois par année. Surtout à l'occasion du Carême et de Pâques. «C'était une expérience parfois malheureuse, laissant de profondes blessures. Une démarche fortement liée à la culpabilité et au mal.»

De nos jours, cette démarche se vit non plus d'une manière individualiste, mais plutôt communautaire, enchaîne Mgr Veillette. «C'est une expérience de confiance et de libération intérieure. D'hier à aujourd'hui, la confession porte des accents fort différents.»

Le paysage moral dans ses reliefs n'est donc plus le même. Les vices et les monstres qui tentèrent les grands saints et martyrs de l'Église ne sont plus d'actualité. Aujourd'hui, au milieu des épreuves, la foi parle davantage de miséricorde et de pardon. C'est tellement vrai que Jean Paul II, en canonisant l'an dernier Soeur Faustine, (Polonaise de la congrégation des Soeurs de Notre-Dame de la Miséricorde),

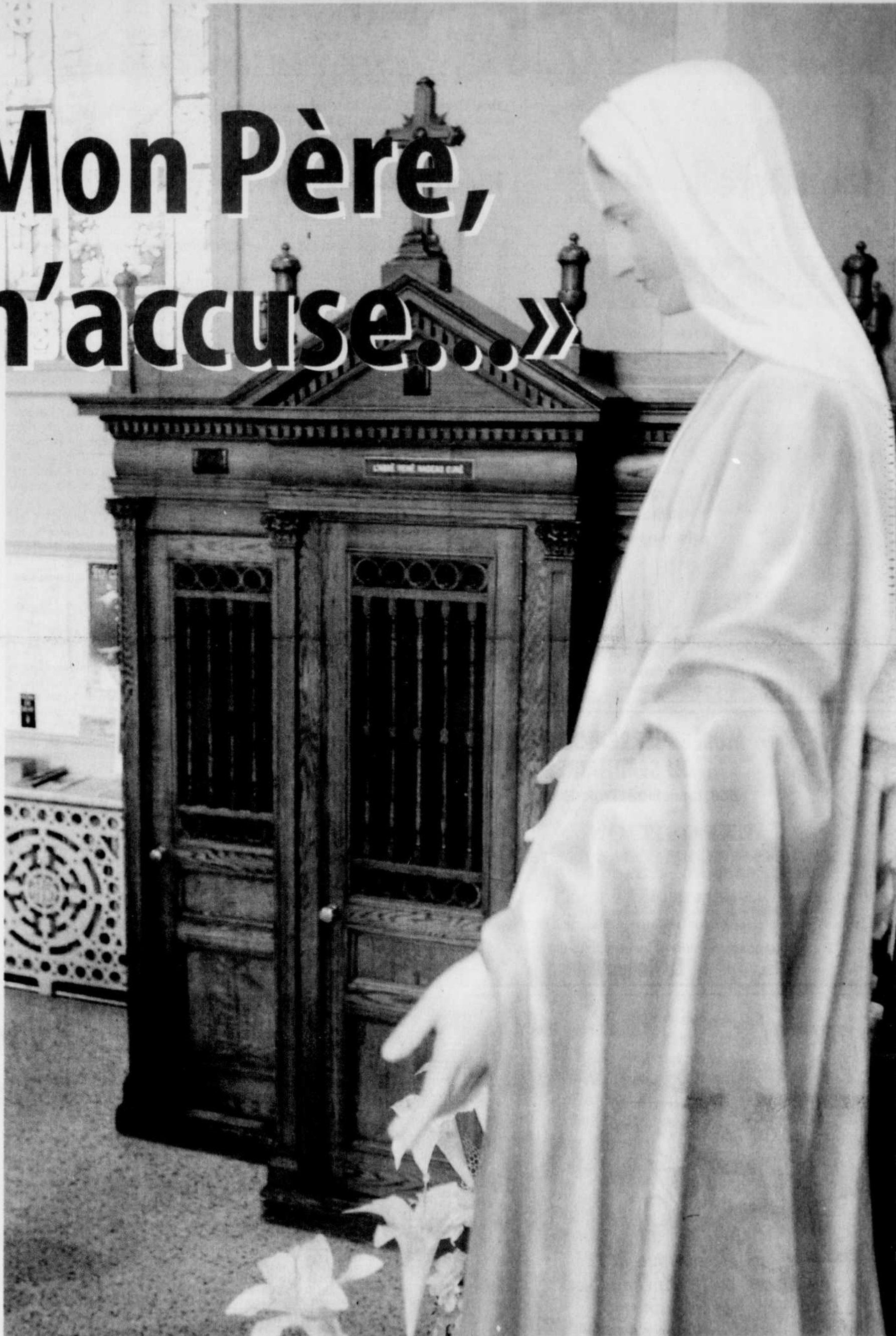


PHOTO: SYLVAIN MAYER

Voir **MON PÈRE** en page S2

Un très faible pourcentage de gens entrent aujourd'hui dans le confessionnal. La plupart se contentent d'une absolution collective.

Avec les forfaits de COGECO Câble,

TOUT est possible!

La télé numérique

- Qualité d'image exceptionnelle
- Son Dolby^{AC} numérique prêt pour la technologie AC3
- Grande variété de chaînes télévisuelles et musicales

L'accès Internet à

ultra-haute vitesse Rapidus

- Temps d'accès illimité
- Navigation instantanée et sans attente
- Libère votre ligne téléphonique

Multivision

Chacun peut écouter son émission sur sa télé sans décodeurs additionnels.

Obtenez l'**INSTALLATION GRATUITE** et **1 MOIS GRATUIT***!

Composez le **693-5151** dès maintenant!

1000991



DUO

NUMÉRIQUE

A PARTIR DE **29,99\$** PAR MOIS

Inclut la base, le Volet 1 et Multivision.

TRIO

NUMÉRIQUE

A PARTIR DE **59,99\$** PAR MOIS

Inclut la base, le Volet 1, Multivision et Rapidus.

COGECO
COGECO CÂBLE INC.

*Offre d'une durée limitée. Offre gratuite offerte avec un abonnement de 6 mois pour le service numérique ou 12 mois pour l'accès Internet Rapidus. L'offre de 1 mois de Multivision est incluse dans le forfait. Pour savoir si votre équipement est compatible, visitez notre site web.



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

L'abbé Yvon Leclerc de la paroisse Sainte-Bernadette de Cap-de-la-Madeleine.

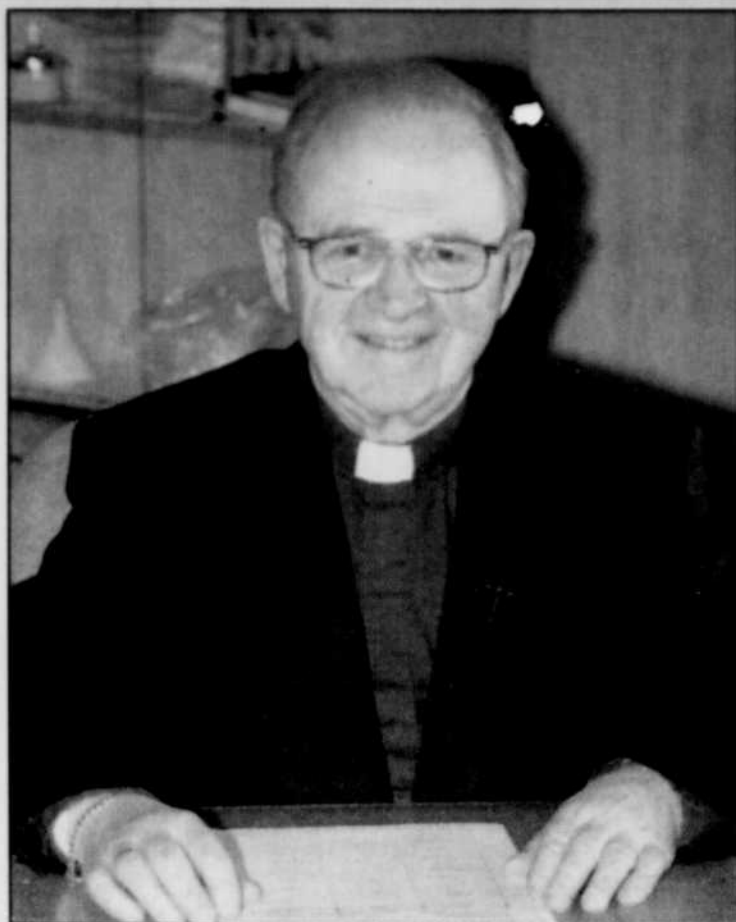


IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

L'abbé Germain Côté, affecté au ministère de la délinquance, et curé à mi-temps à la paroisse Saint-Sacrement de Trois-Rivières.



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

Jean-Marie Jodoin, diacre et directeur de la Sécurité publique de Cap-de-la-Madeleine.

Mon Père

Suite de la page S1

annonçait que le premier dimanche après Pâques porterait dorénavant le nom de «deuxième dimanche de Pâques, ou dimanche de la miséricorde.»

Ainsi, dans le feu du repentir, le Pape explique que Jésus se manifeste à

nouveau comme la miséricorde en personne, celui qui fait la paix.

Sur ce, Jean-Marie Jodoin, diacre et directeur de la Sécurité publique de Cap-de-la-Madeleine, constate que cette miséricorde divine est encore accueillie très pieusement dans le noir du confessionnal. Mais seulement chez un petit nombre de pénitents d'âge varié. Une démarche sincère et très louable aux yeux du diacre. Elle lui paraît plus intériorisée, plus profonde à l'égard du sacrement de pénitence.

«Ces croyants vivent leur foi à une dimension beaucoup plus profonde que les autres, à mon avis. Ils vont chercher une paix, une relation intérieure nouvelle en allant vers le prêtre, le voyant comme le Christ. Cela demande une grâce au pénitent comme au prêtre.»

Tout se déroule dans un contexte social où la démarche extérieure se fait immense, orgueilleuse et sans modestie... ou presque. Le paraître avant l'être. «Comment vais-je paraître aux yeux des autres en m'approchant du confessionnal?», se demandent la plupart des repentants.

M. Jodoin rappelle qu'aller au sacrement du pardon n'est pas un jugement. C'est une rencontre avec Dieu. Envers les jeunes, le diacre se sert volontiers d'une roche symbolique qu'il offre à chacun d'eux. «La roche est le fardeau qu'ils portent à l'intérieur d'eux-mêmes par toutes sortes de blessures, de péchés. Regardez-la votre roche! Et certains se mettent à pleurer, avouant aimer leur péché qui fait pourtant mal. Mais il ont appris à vivre avec. Tout à coup, ils apprennent qu'ils peuvent le lâcher, ce péché. Et là, je leur dis: donnez-moi votre roche et Dieu va accueillir votre fardeau.»

Par la suite, les jeunes sont invités à rencontrer un prêtre pour se confesser. Mais y vont-ils vraiment? Le diacre croit que très peu le font. La démarche de la réconciliation n'étant plus la même, ceux qui éprouvent un malaise à se confier à un prêtre iront vers un diacre.

LE SACREMENT LE PLUS REJETÉ.

Le sacrement du pardon semble celui le plus rejeté depuis les années 60. La faute est-elle un fléau en soi? Par

contre, les chrétiens sont dirigés vers la cérémonie communautaire du pardon. Le diacre Jodoin constate qu'un certain nombre de gens, la conscience tentée, tiraillée ou déchirée, vont aller chercher des moments de cette démarche communautaire en interpellant un prêtre ou un diacre de cette façon: «J'aurais à faire à vous parler. Auriez-vous un temps pour moi? Je vis des choses, je voudrais prendre le temps de les partager avec vous.» À mesure qu'ils s'expriment, ce gens disent leur blessure à cœur ouvert.

Et le pardon suit (quand un prêtre les écoute). Le fardeau de leurs torts s'allège ainsi.

Étant également directeur de police, le diacre Jodoin exerce ces deux fonctions avec le cœur et la raison. «Mais c'est une question d'amour avant tout. Il faut aimer plus que la souffrance que nous ressentons chez la personne.»

Par ailleurs, l'abbé Germain Côté, curé à mi-temps de la paroisse Saint-Sacrement de Trois-Rivières et affecté au ministère de la délinquance, parle du pardon ainsi: «C'est une attitude d'angle et d'esprit dans laquelle on refait des liens rompus, soit avec Dieu ou avec le prochain.

«Le grand plan de Dieu, c'est que nous formons une famille de frères et de sœurs unis et rassemblés dans le Seigneur. Quand on coupe les liens, le pardon intervient. Avant de parler du sacrement du pardon, il faut parler de l'attitude intérieure du pardon. Le sacrement ne vient qu'ajouter une grâce spéciale de Dieu qui est sacramentelle au pardon qu'on fait d'abord à l'autre.»

Citant Saint-Bernard, l'abbé Côté note l'Alliance entre le Christ et l'Église en communauté de biens: ce qui est au Christ est à l'Église. Et ce qui est à l'Église est au Christ. Comme le Christ est sans péché, il a pris les péchés de l'Église pour les expier. Voilà toute l'affaire.

Beaucoup de gens disent aujourd'hui: «Moi je me confesse directement à Dieu.» Ils ne sont cependant jamais sûrs de leur repentir. Ni que Dieu leur pardonne, estime l'abbé Côté. «Quelle peut être la qualité de leur repentir?

Car le repentir exige le détachement des biens de la terre. Ce que peu de gens peuvent faire. Le plaisir, la jouissance et la tendance au péché sont en nous. Le Seigneur nous a donné le sacrement du pardon pour que malgré nos dispositions imparfaites nous ayions la certitude d'être pardonnés quand même. Le sacrement est cette grâce particulière qui s'ajoute au repentir personnel. C'est pour suppléer à nos imperfections, notre incapacité de nous placer dans une charité parfaite. C'est par gratuité pure que le Seigneur nous pardonne. Le sacrement nous apporte la certitude du pardon qu'on n'aurait jamais si on n'avait pas la parole du prêtre qui, au nom de Dieu, absout les péchés.»

L'ÉGLISE EN CRISE

Un très faible pourcentage de gens entrent aujourd'hui dans le confessionnal. Aux yeux de l'abbé Germain Côté, les croyants ne savent plus se confesser. Ils désertent le confessionnal et se contentent pour l'instant de l'absolution collective. L'Église du Québec comme ailleurs, traverse une crise profonde mais passagère, comparable à la parabole de l'enfant prodigue qui est finalement revenu au bercail.

«Dieu veut qu'on se centre sur sa miséricorde divine, et non sur nos fautes. Très peu de gens vont remarquer que l'enfant prodigue prépare sa formule de confession: "Père, j'ai péché contre le ciel et contre toi. Je ne suis plus digne de toi, accepte-moi comme l'un de tes ouvriers." L'enfant est en crise, veut un emploi. Voilà une confession imparfaite. On a le pardon quand on est centré sur la gloire de Dieu. L'enfant n'en est pas encore là. Mais le voyant arriver, son père le couvre de baisers, ne veut pas entendre le reste de sa confession, lui montre plutôt sa miséricorde.»

Dans les diocèses de Trois-Rivières et de Nicolet, les élèves du primaire vivent le pardon dans une rencontre personnelle avec le prêtre. Avenu des péchés dans une confession individuelle. Ainsi, à Sainte-Bernadette de Cap-de-la-Madeleine, la plus importante paroisse du diocèse avec 17 000 âmes, le curé Yvon Leclerc et plusieurs prêtres venus récemment à sa rescousse, ont confessé les quelque 1000 élèves de cinquième année de l'École Mgr Comtois.

«Il faut que ce soit concret pour les jeunes, remarque le curé Leclerc. «Ils vivent la célébration d'une façon sérieuse, avec profondeur. J'ai vu les enfants absorbés à regarder leur vécu pour tenter de comprendre en quoi ils ont mis ou non la Parole de Dieu en pratique.»

C'est autour des années 70 que commença la célébration communautaire du pardon, assortie d'une rencontre individuelle avec le prêtre pour l'aveu des péchés. Aucun récalcitrant, tout le monde passait au confessionnal. Près de 50% des pratiquants du dimanche assistaient à ces célébrations.

Toutefois, depuis trois ans l'évêque trifluvien autorise la célébration communautaire avec absolution collective. Bien que le péché soit pardonné, le pénitent meurtri par une faute grave est invité à rencontrer le prêtre pour être guidé dans son cheminement. ●

Luisa Vidal

désire souhaiter à sa distinguée clientèle, de très joyeuses Pâques et vous invite à venir découvrir sa nouvelle collection printemps-été!



1430, 3^e Rue, Trois-Rivières
372-1175



La Maison Carignan

Centre de désintoxication et de thérapie

(819)
373-9435

Yvon Carignan



MUSÉE PIERRE-BOUCHER
DU SÉMINAIRE

858, Lavolette, Trois-Rivières

EXPOSITION

SI TROIS-RIVIÈRES M'ÉTAIT CONTÉE
SERGE BRUNONI, ARTISTE-PEINTRE

VERNISSAGE, LE MERCREDI 11 AVRIL À 17 HEURES
sous la présidence d'honneur de
M. André Provencher, président et éditeur du quotidien Le Nouvelliste

L'exposition se poursuivra jusqu'au 13 mai 2001

Une invitation: **Le Nouvelliste**

Spécial
Pâques

15%

sur toute la
marchandise
en magasin
à prix régulier

NOUS PAYONS
AUSSI LES TAXES

Bijouterie

DUGRÉ & RACINE

JOAILLIER FABRICANT

HORLOGER FABRICANT

CARTIER - MAÎTRE DU DIAMANT

1624, 6^e RUE, TROIS-RIVIÈRES 693-1699
753, 5^e RUE, SHAWINIGAN 537-7293

Préparez-vous pour l'été
LASER EPILAS

UNE DÉPILATION PERMANENTE ET LONGUE DURÉE*
SANS EFFETS SECONDAIRES, SANS DOULEUR

ntc POUR ELLE ET LUI
6 à 8 SÉANCES
RÉPARTIES SUR 1 AN

- * RAPIDE ET TRÈS ÉCONOMIQUE COMPARATIVEMENT À L'ÉLECTROLYSE ET AUTRES LASERS
- * INDOLORE ET SANS EFFETS SECONDAIRES SUR LA PEAU
- * EFFICACITÉ MAXIMALE SUR TOUS LES TYPES DE DUVET ET POILS, INDIFFÉREMENT DE LA COULEUR DE LA PEAU

APPROUVÉ PAR LE MINISTÈRE DE LA SOCIÉTÉ CANADIENNE : ÉQUIPEMENT MÉDICAL CLASSE III. CERTIFIÉ POUR SON EFFICACITÉ ET SA SÉCURITÉ.

AUSSI SPÉCIALISÉE EN
• Peeling à l'acide glycolique (traitement thérapeutique anti-âge ou acné)
• Traitement cellulite complet

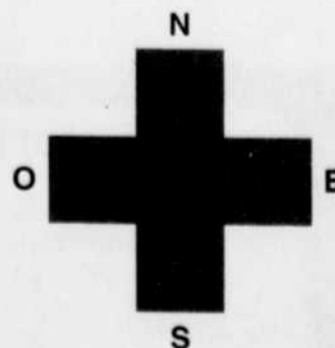
AUCUN CHANGEMENT DE LA PIGMENTATION DE LA PEAU. AUCUNE DOULEUR.

Traitement cellulite complet

Diane Babin CENTRE D'ESTHÉTIQUE

CERTIFICATS-CADEAUX DISPONIBLES

1675, rue Notre-Dame (local 101) . Trois-Rivières . 371-2908



Croix-Rouge canadienne
Division du Québec

En tout lieu. En tout temps.

1 800 592-7649
www.croixrouge.ca

«Les méthodes psychologiques ne remplacent pas la confession»

Jean-Paul II livre un message à l'occasion de la Semaine Sainte

MICHEL CLOUTIER

Trois-Rivières

«Les méthodes psychologiques ne peuvent remplacer la confession. Ni même être imposées à sa place», a rappelé Jean-Paul II.

Dans un message livré à Rome à l'occasion de la Semaine Sainte, le pape s'adressait en ces termes aux membres de la Pénitencerie apostolique et aux étudiants d'un cours sur «le For interne».

Au carrefour du bien et du mal, le Saint Père a souligné qu'il ne fallait pas confondre le sacrement de réconciliation avec une technique psychothérapeutique. Insistant en particulier sur la sollicitude des prêtres, le pape a dit que la confession individuelle et l'absolution sont le mode ordinaire de réconciliation du fidèle avec Dieu et avec l'Église.

Pour cette raison, «l'absolution collective sans l'aveu individuel préalable des péchés doit être limitée au cas prévu par le droit canon, en particulier en cas de danger de mort. Et s'il y a une grave nécessité, c'est-à-dire si, compte tenu du nombre de pénitents, il n'y a pas assez de confesseurs disponibles pour entendre comme il le faut les confessions de chacun dans un temps convenable, de sorte que les pénitents (sans qu'il y ait faute de leur part) seraient forcés d'être privés pendant longtemps de la grâce sacramentelle ou de la sainte communion.»

«Mais la nécessité n'est pas considérée comme suffisante lorsque des confesseurs ne peuvent pas être disponibles pour le seul motif du grand afflux de pénitents, tel qu'il peut se produire pour une grande fête ou un pèlerinage. Il appartient à l'évêque de juger si ces conditions requises sont remplies.»



PHOTO: SYLVAIN MAYER

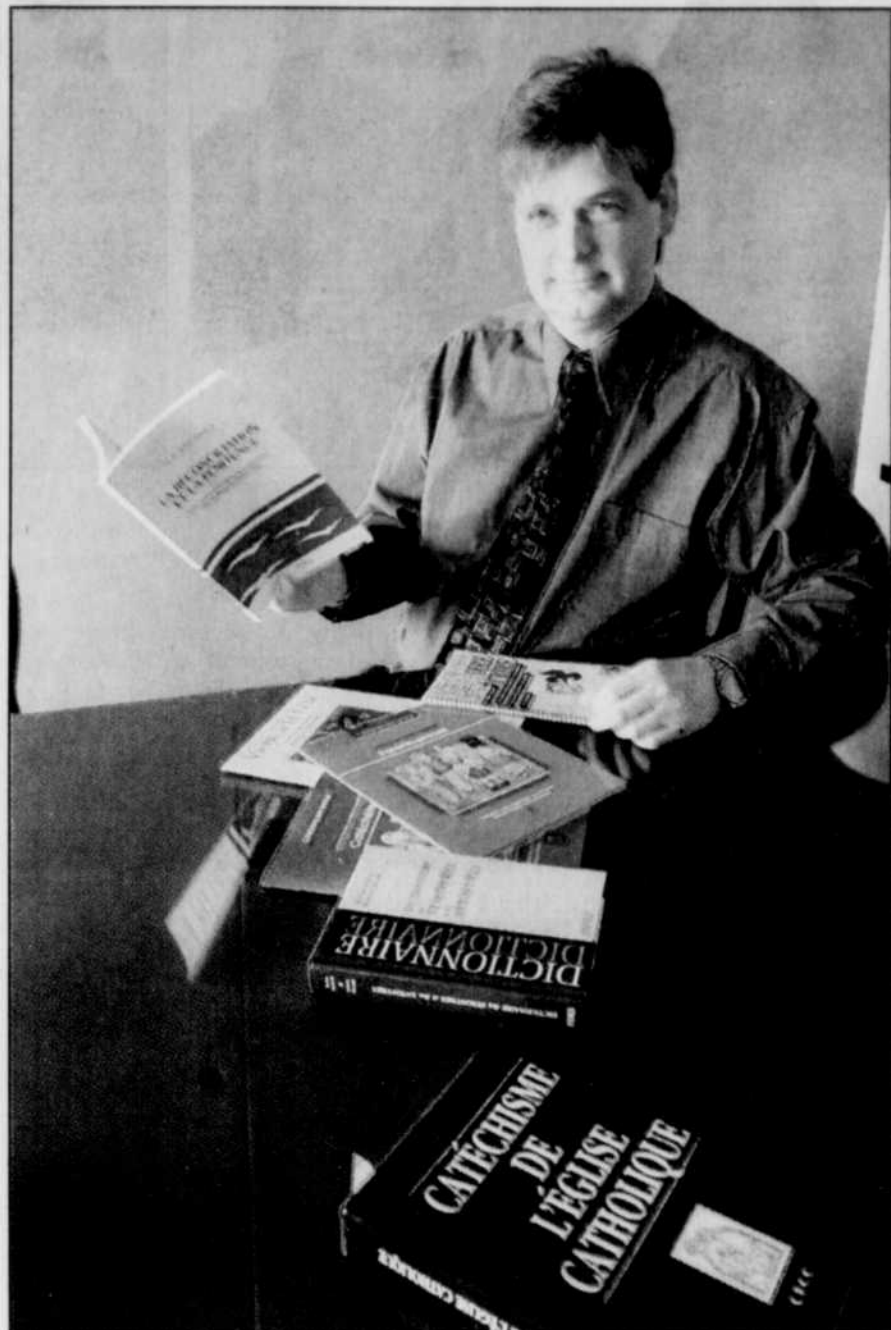


PHOTO: SYLVAIN MAYER

L'Évangile réserve la joie du ciel à tout pécheur qui traverse l'épreuve de la pénitence.

quo? Interrogé par le périodique québécois *Le Nouvel Observateur catholique*, il dit «avoir réalisé au niveau de la catéchèse que si personne ne se confesse, on n'enseigne pas non plus aux enfants à se confesser. C'est pourquoi j'ai voulu mettre un terme à la pratique de l'absolution collective dans mon diocèse.»

Selon lui, un des dangers dans ces célébrations, c'est qu'on en vienne à jamais vouloir se confesser. Même quand on en a besoin.

RÉACTIONS À SHAWINIGAN

Pour Jean Guillemette, catéchète et président du Comité de liturgie de la Communauté Assomption de Shawinigan, le sacrement du pardon soulève bien des discussions.

«Certains prêtres, dit-il, m'ont fait part de leur malaise face aux confessions avec absolution générale.» Plusieurs croyants lui ont également confié leur confusion face à la directive du Magistère de l'Église et la position du diocèse «qui n'est pas conforme au droit canon qui stipule bien que le

manque de prêtres n'est pas une condition pour se prévaloir du pardon avec absolution générale.»

«Et que penser, s'interroge M. Guillemette, des jeunes qui bénéficient actuellement d'une catéchèse sur le pardon, ayant comme sommet, l'aveu et l'absolution individuelle des péchés, et qui, dans le même temps, voient leurs parents vivre la confession avec aveu et absolution générale des péchés?»

De l'avis du catéchète, les jeunes se voient dans une situation confuse. «On leur enseigne une façon de vivre le par-

Jean Guillemette, catéchète et président du Comité de liturgie de la communauté Assomption de Shawinigan.

don, et on incite les parents à en vivre une autre. Quel héritage spirituel va-t-on leur laisser? De plus, je crois qu'avec cette approche, on dévalorise le sacrement du pardon. Avec le temps, les gens vont diminuer l'importance de ce sacrement. Et la facilité aidant, finiront par faire comme les protestants, se confesser directement à Dieu, au pied de leur lit, dans une prière du soir.»

M. Guillemette croit que les autorités diocésaines sont à prendre une voie de contournement. «Sous prétexte que des croyants ont vécu des expériences

difficiles avec certains confesseurs, et pour d'autres raisons, on prend cette voie. Si des prêtres ont des difficultés avec leur approche, offrons-leur un ressourcement. En dépit des lacunes qui peuvent subsister, il faut revaloriser ce sacrement. Il faut en parler, expliquer aux gens que l'approche et l'intervention des confesseurs ont beaucoup changé depuis ces dernières années (sauf quelques exceptions), et que les bienfaits dont l'âme bénéficie à l'aveu des péchés, ont des répercussions bénéfiques même sur le corps.»



PHOTO: ALPHO PRESSE, GUY MESSIER

Mgr Raymond St-Gelais, évêque de Nicolet.

Certains diocèses comme Trois-Rivières et Nicolet autorisent l'absolution collective. Mgr Raymond St-Gelais (Nicolet), dans une lettre pastorale, indique qu'à la lumière des réflexions, il va de soi que ces célébrations communautaires ne viennent pas prendre la relève des célébrations individuelles. Elles sont à situer dans la complémentarité des formes de célébrations. Elles ne doivent pas être représentées comme s'il s'agissait d'une institution nouvelle destinée à supplanter l'ancienne. Le pape rappelle même que cette forme ne peut devenir une forme ordinaire.»

En revanche, l'archevêque d'Hali-fax, Mgr Terrence Prendergast, vient de mettre un terme à l'absolution collective dans son diocèse, obligeant désormais l'aveu des péchés. Et pour-

jean petit
opticien

- Lunettes de collection
- Lunettes sur mesure
- Lentilles cornéennes
- Solaires

Examen de la vue sur place par un optométriste

257, Mgr Courchesne, Nicolet
293-2020
455, rue des Forges (centre-ville)
Trois-Rivières
375-2635

Une vision mode, un regard exclusif!

LES MUSTS DU PRINTEMPS

Toutes nos collections de prêts-à-porter sont arrivées : Olsen, Betty Barclay, Jax, Jack Pot, Part Two, etc.

Collection de cuir pour un temps limité NOUS PAYONS LES TAXES

Boutique Chacalou

746, 4e Rue, Shawinigan (voisin de Laflamme Fourrures)
537-5551

Préparez le printemps

MATELAS RENÉ, toujours à la fine pointe de la technologie, vous offre en exclusivité sa nouvelle gamme de matelas composés de ressorts doubles ensachés individuellement (1276 ressorts)

FINI LA ROTATION DE VOTRE MATELAS

Avec cette nouvelle gamme de produits, nous tenons à maximiser votre qualité de vie sans toutefois diminuer votre confort.

50% de RABAIS

Disponibles dans les modèles suivants : **RÈVE - VENUS - EXCALIBUR**

PROFITEZ DE NOTRE OFFRE DE LANCEMENT (en montre en magasin)

50% de rabais également sur nos matelas réguliers tels :

Tels : ✓ EXTASE ✓ Venus
✓ Senso Tech 700 ✓ Cléopâtre
✓ Excalibur ✓ RÈVE

20% sur literie :

- draps
- douillettes
- couvertes
- oreillers

NOUVEAU UNIQUE
Exclusif à Matelas René

OASIS

- Un matelas organique pour la vie
- Entièrement fait de fibres naturelles
- Ne contient aucun élément chimique
- Idéal pour les personnes souffrant d'allergies (asthme, etc.)

Un nouveau monde...

NOUVEAU LES COUVERTURES DEL VAL
Couvertures 100% laine • Résistantes, solides et durables pour un meilleur confort ! Venez voir !

Lits de la collection Wesley Allen

RABAIS 30%

WESLEY ALLEN

Livraison gratuite • Installation gratuite • Nous reprenons vos vieux matelas • Ouvert 7/7 jours

matelas René

- 2385, boul. des Récollets, TROIS-RIVIÈRES (819) 379-3636
- VICTORIAVILLE (819) 751-3636
- DRUMMONDVILLE (819) 475-3636

MAGASIN USINE 2870, boul. Louis-Frédette, NICOLET (819) 293-4671

Sorties



PHOTO: Annie Bouchard

EXPOSITION DE NUS

L'artiste Annie Bouchard présente ses nus au bar Le Temple jusqu'au 24 avril 2001.

SALLE LÉO-CLOUTIER
Vendredi 13 avril
Samedi 14 avril
Dimanche 15 avril
Mercredi 18 avril
 Cine-campus présente le film: «La messagère: L'histoire de Jeanne D'Arc». Le vendredi 13 avril, à 19 h 30, ainsi que le mercredi 18 avril, à 19 h 30. Le samedi 14 avril et le dimanche 15 avril, respectivement à 20 h et à 14 h, le film: «Venus beauté».
 Information: 373-4211.

COMPLEXE CULTUREL FÉLIX-LECLERC DE LA TUQUE
Vendredi 13 avril
Mardi 17 avril
Mercredi 18 avril
 Présentation du film: «Hannibal», à compter de 19 h 30.
 Information: 523-2600 ou 523-9280.

SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON
Samedi 14 avril
 À 14 h 30, 18 h et à 20 h 30, Les Grands Explorateurs vous proposent un documentaire sur les grands parcs nationaux des États-Unis.
 Information: 380-9797.

LIBRAIRIE CLÉMENT MORIN
Jeudi 12 avril
Vendredi 13 avril
 La comédienne et chanteuse Louise Portal présentera son livre intitulé: «Enchanté», à 19 h, le jeudi 12 avril. Le vendredi 13 avril, à 19 h, l'auteur Jacques Salomé viendra présenter ses œuvres et particulièrement sa dernière: «Car nous venons tous du pays de notre enfance...»
 Information: 371-3337.

ÉGLISE SAINT-PIE-X
Dimanche 15 avril
 À 16 h 40, messe-concert avec la participation du Choeur des pèlerins.

CHAPELLE DU SÉMINAIRE SAINT-JOSEPH DE TROIS-RIVIÈRES
Vendredi 13 avril
 Le chœur Pro-Musica présente «Les sept dernières paroles du Christ» de Joseph Hayden, sous la direction musicale de Claude Godbout, à 20 h.

SALLE ARMANDO-SANTIAGO
Mercredi 18 avril
 Le Conservatoire de musique de Trois-Rivières vous invite à assister au concert d'élèves, à 19 h. Vous pourrez entendre Geneviève Lavallée et Marie-Ève Marchand, flûtes; Jason De Canuf, tromboniste et Pascale Roy, pianiste. L'entrée est libre.
 Information: 371-6748.

CENTRE CULTUREL DE CAP-DE-LA-MADELEINE
Vendredi 13 avril
Samedi 14 avril
Dimanche 15 avril
 Lise Cormier présente ses œuvres (huile et aquarelle) le vendredi 13 avril, de 19 h à 21 h; le samedi 14 avril, de 13 h à 21 h et le dimanche 15 avril, de 13 h à 17 h, dans le cadre du 350e anniversaire de Cap-de-la-Madeleine.
 Information: 379-0618.

COMPLEXE CULTUREL FÉLIX-LECLERC DE LA TUQUE
Jusqu'au 15 avril
 Deux expositions sont offertes à la salle Hydro-Québec: soit celle de Marie Côté, intitulée: «Retrospectives» et



SYLVAIN COSSETTE EN SPECTACLE

Sylvain Cossette présentera son spectacle à la salle J.-Antonio-Thompson, demain à 20h.

celle de Pierre-André Gervais, intitulée: «Métamorton». Ouvert vendredi, de 14 h à 18 h, samedi, de 13 h à 17 h.
 Information: 523-9280, poste 0.

CAFÉ L'ÉGRÉART
Jusqu'à la fin de mai
 La galerie Marcelle Ferron de Louiseville, présente les œuvres de Mme Pauline Bousso, artiste-peintre et de Mme Francine Laurin.
 Information: 228-3596 ou 228-0101.

LE ZÉNOB
Jusqu'au 21 avril
 Exposition des œuvres récentes de Godro.
 Information: 378-9925.

BIBLIOTHÈQUE DE SAINT-BONIFACE
Jusqu'au 19 mai
 Présentation des œuvres de l'artiste photographe Raymond Coriveau, sous le thème: «Promenades à Santiago (Cuba)». Heures d'accueil: les mardis, de 13 h à 15 h; les mercredis, de 19 h à 21 h; les vendredis, de 19 h à 21 h et les samedis, de 10 h à 12 h.
 Information: 535-3330.

GALERIE LE SOMNAMBULE
Jusqu'au 30 avril
 Exposition des œuvres récentes de Alexandre Vignault.
 Information: 537-5718.

L'EMBUSCADE
Jusqu'au 25 avril
 La galerie vous présente une imposante collection de nids de guêpes de l'artiste naturaliste Daniel Lamotte.
 Information: 375-0720.

CENTRE DES ARTS DE SHAWINIGAN
Jusqu'au 15 avril
Jusqu'au 13 mai
 Au foyer du centre se tiendra une exposition des membres de l'Atelier du peintre qui présentent leurs œuvres récentes sous la direction de Pierrette Poirier. Aussi, au Salon PIC aura l'exposition de l'Atelier des jeunes peintres avec comme professeure Ann St-Onge Hagan. Jusqu'au 13 mai, l'artiste sculpteur-verrier Louise Lafrenière présente une exposition sous le thème: «Poésie musicale». Heures d'accueil: tous les jours, de 13 h à

CONSEIL DES ARTS ET DE LA CULTURE DE SHAWINIGAN-SUD
Jusqu'au 29 avril
 L'Atelier de Mme Marguerite Boivin, peintre-pédagogue, expose des œuvres sous le thème: «Évasion-couleurs». Cette exposition est présentée sous deux volets: volet adultes (huile et acrylique) et volet jeunesse (acrylique 6-17 ans), à l'école Saint-Georges, 1125, 10e Avenue, à Shawinigan-Sud.
 Information: 539-3780 ou 537-4222.

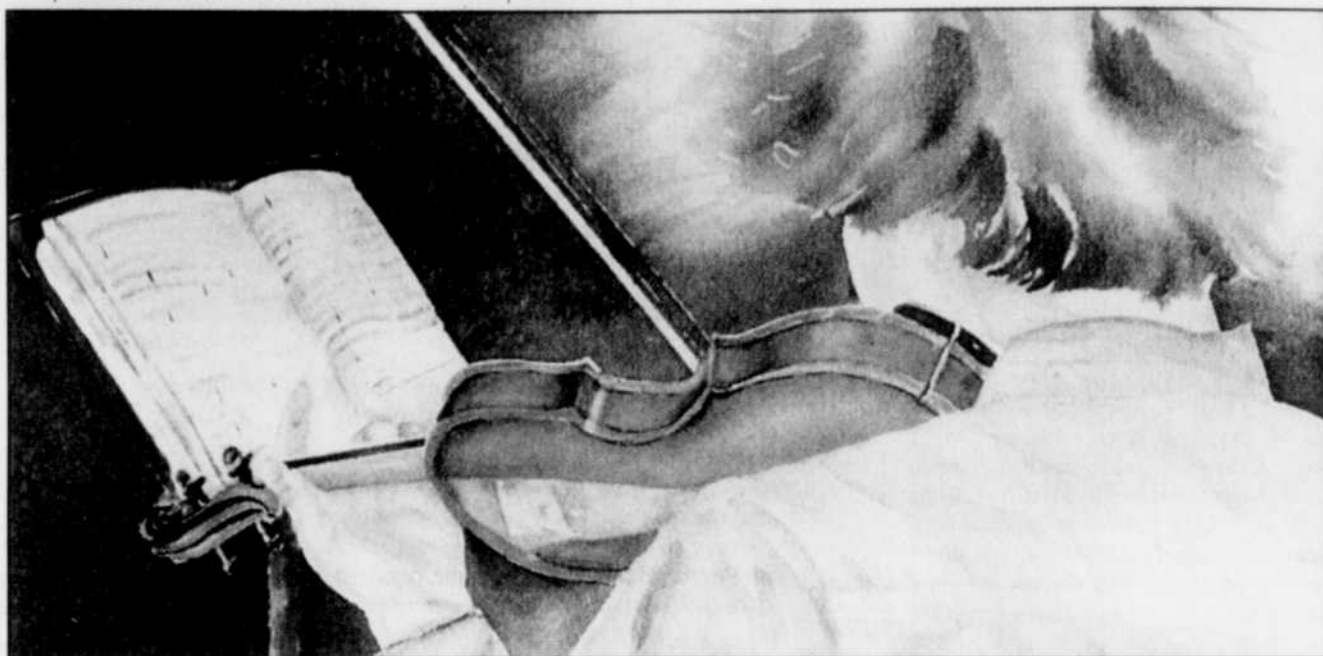
CAFÉ CALOCA
Jusqu'au 30 avril
 Présentation de l'exposition de photographies réalisée par Michel Audet, sous le thème: «Retour...», au 563, 5e Rue, à Shawinigan.

GALERIE D'ART GALA
En avril
 Présentation des œuvres d'Alfred Pellan, Carlos Villalón, Manon Otis et Marie Labege, au 1260, rue Notre-Dame, à Trois-Rivières.
 Information: 372-5557.

MUSÉE DES RELIGIONS
Jusqu'au 15 avril
 Exposition: Les trésors du musée. Jusqu'au 15 avril: Finis Terrae. Jusqu'au 28 octobre: Le bois mis en pièces mille et une petites images dévotives. Du 13 mai au 9 septembre: Art sacré du Tibet. Heures d'ouverture, tous les jours, de 9 h à 17 h.
 Information: 293-4161.

MUSÉE DES URSULINES
Jusqu'à la fin d'avril
 Exposition sur les instruments de musique en bois, présentée dans le cadre de l'exposition territoriale de Médiat-Muse. Le Bois Ouvre. Une incursion dans l'histoire des instruments de musique: les trois grandes familles, les matériaux, etc. La harpe, la cithare et le piano, habillés d'ébène, de bois de rose ou d'érable, se côtoient dans une harmonieuse symphonie. Horaire: du mercredi au dimanche, de 13 h 30 à 17 h.
 Information: 375-7922.

MUSÉE PIERRE-BOUCHER
Jusqu'au 13 mai
 Aux salles Duguy et Godin: exposition temporaire sous le thème: «Si Trois-Rivières m'était contée», œuvres de



HUILES ET AQUARELLES

Dans le cadre des festivités entourant le 350e anniversaire de Cap-de-la-Madeleine, c'est au tour de Lise Cornier de présenter, ce week-end, ses aquarelles et ses huiles au Centre culturel du Cap. Le public peut les voir vendredi, samedi (de 13 à 21 h) et dimanche (de 13 à 17 h).

17 h et du mercredi au samedi, de 19 h à 21 h. Ferme le dimanche soir. Entrée libre.
 Information: 539-1888.

CENTRE D'EXPOSITION LE GRAVE DE VICTORIAVILLE
Jusqu'au 11 mai
 Le centre d'exposition présente les œuvres de Melody Lee Young, sous le thème: «Inversion Subversion». Également, exposition des œuvres de Sylvie Davidson, sous le thème: «Sans retour», au 17, rue des Forges, à Victoriaville. Ouvert du mercredi au dimanche, de 13 h à 17 h.
 Information: 758-9510.

BRASSERIE CHEZ GAMBRINUS
Jusqu'au 1er mai
 Exposition de photographies portant sur le thème de la Belgique, présentée par Laurence Biron, photographe, sous le thème: «Wallonie Blues».
 Information: 376-9352.

GALERIE D'ART CHEMIN-DU-ROY DE BATISCAN
En avril
 La galerie présente les tableaux de l'artiste-peintre trifluvien Gaetan Grondin. À voir du jeudi au mardi, de 10 h à 21 h. Aussi œuvres variées de plusieurs artistes et artisans de la région et boutique cadeaux.
 Information: Diane Dessureault au 362-3332.

CAFÉ DE LA VOÛTE
Samedi 14 avril
 De 17 h à 19 h, au Café de la voûte, 530, 3e Rue, à Grand-Mère, vernissage des œuvres de l'artiste Claire Pellerin, sous le thème: «Que la lumière soit...»
 Information: 533-4780.

CENTRE DE DIFFUSION PRESSE-PAPIER
Jusqu'au 29 avril
 Présentation des œuvres de Guyline Champoux, sous le thème: «Avatar». Heures d'accueil: du mardi au dimanche, de 14 h à 17 h.
 Information: 373-1980.

MAISON RODOLPHE-DUGUAY DE NICOLET
Jusqu'au 16 avril
 Plumes, Plumage et Plumasseries, une exposition originale, amusante et éducative. Pour cette exposition, la Maison sera ouverte en semaine, de 10 h à 17 h et en fin de semaine, de 13 h à 17 h. Cette exposition est organisée en collaboration avec les Foies de Paris.
 Information: 293-4103.

Serge Brunon, peintures. À la salle Petit: «L'art dans le roman québécois», œuvres extraites de la collection du musée. À la chapelle: «Art religieux». Ouvert du mardi au dimanche, de 13 h 30 à 16 h 30 et de 19 h à 21 h. Entrée libre.

MUSÉE LAURIER
Jusqu'au 27 mai
 À la maison sir Wilfrid Laurier, exposition sur la vie et la carrière de dix premiers ministres du Québec. À l'Hotel des Postes du musée, présentation des créations de Claude Bibeau sous le thème: «Bibeau visite le Québec».
 Information: 357-8655.

COMPLEXE CULTUREL FÉLIX-LECLERC DE LA TUQUE
Jeudi 12 avril
 Présentation du jeudi-cabaret avec Fuego Bohemio du groupe Caravan, à compter de 19 h 30.
 Information et réservation: 523-2600 ou 523-9280.

AU P'TIT PUB
Les 12, 13 et 14 avril
 Le chansonnier Stéphane Arseneault sera en spectacle, du jeudi au samedi.
 Information: 372-5578.

LE PARADOXE
Samedi 14 avril
 Spectacle du Festival d'harmonica avec Carl Tremblay, à 22 h.
 Information: 373-1407.

SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON
Vendredi 13 avril
 Le chanteur grand-méros Sylvain Cossette sera sur la scène de la salle J.-Antonio-Thompson le vendredi 13 avril, à 20 h.
 Information et réservation: 380-9797 ou 1-866-416-9797.

LE MAQUISART
Jeudi 12 avril
Vendredi 13 avril
Samedi 14 avril
Dimanche 15 avril
 Spectacle hip hop le jeudi 12 avril, à 21 h. Spectacle hard core: JFK, Sick of Silence, Within Reach, 59 Times the Pain le vendredi 13 avril, à 21 h, le samedi 14 avril, C'est extra, soirée discothèque française. À 19 h 30, le dimanche 15 avril, spectacle punk rock: Unwise, Gob et Big Wig.

CONCEPTION DE SHAWINIGAN
Vendredi 13 avril
 Spectacle: Rendez-vous jazz, de la Troupe Transcendante; à compter de 20 h, sur la scène de l'école Immaculée-Conception, située au 153, 8e Rue, à Shawinigan.
 Information: 536-0035.

CENTRE DES ARTS DE SHAWINIGAN
Jeudi 12 avril
Vendredi 13 avril
 Invitation aux jeunes de 5 ans et plus à assister au spectacle: Sac à Malices, à 19 h, le jeudi 12 avril. Présentation en exclusivité du spectacle de l'interprète Yves Duteil le vendredi 13 avril, à 20 h.
 Information: 539-6444.

LA PIERRE ANGULAIRE DE SAINT-ÉLIE-DE-CAXTON
Vendredi 13 avril
Samedi 14 avril
 Spectacle en hommage à R.E.M. le vendredi 13 avril, à 20 h 30. Présentation du spectacle Ambiance le samedi 14 avril, à 20 h 30.
 Information et réservation: 268-3393.

SALLE ANAIS-ALLARD-ROUSSEAU
Jeudi 12 avril
Vendredi 13 avril
Samedi 14 avril
 Les Nouveaux Compagnons présentent la pièce de théâtre: «Une fois pour toutes», une pièce de François Poisson, les 12, 13 et 14 avril, à 20 h.

LE ZÉNOB
Mercredi 18 avril
 À 20 h 30, Théâtre en direct (deus ex machina), animé par Stéphane Bélanger et François Lanville. Musique: Yanick Essiembre. Comédiens trifluviens et invités montréalais.
 Information: 378-9925.

THÉÂTRE BELCOURT DE BAIE-DU-FEBVRE
Vendredi 13 avril
Samedi 14 avril
 Présentation de la dernière production du Théâtre Belcourt de Baie-du-Febvre les 13 et 14 avril, à 20 h, avec la pièce: «Au lit...» avec 54 comédiens. Cette pièce a été écrite par Mario Courchesne et Lisa Laforce.
 Information et réservation: 450-783-6467.

MUSÉES

ACTIVITÉS

CONCERTS

EXPOSITIONS

SPECTACLES

THÉÂTRE

Bientôt...

RAPHAËL

RESTAURANT - BAR
 CUISINE FUSION
 10, rue des Forges, Trois-Rivières

Jeunes

La fièvre contagieuse du voyage

Chaque année, des milliers de jeunes partent à l'aventure



MARIE-EVE LAFONTAINE

Leurs yeux ne brillent que lorsqu'ils hument le vent du large. Leur coeur palpite de bonheur dans les aéroports et les gares. La planète est leur chez-soi. Serais-ce une nouvelle race de nomades, la fièvre du voyage ou le gène de la bougeotte? Une chose est sûre, les jeunes semblent de plus en plus nombreux à tenter d'atteindre l'horizon, un sac à dos sur l'épaule. Un voyage au bout de la terre, mais surtout au bout d'eux-mêmes.

«J'ai appris à aimer la vie encore plus. C'est motivant de découvrir. C'est la curiosité de tout voir, de tout connaître. C'est la liberté. Tu t'arrêtes et tu te dis: "Je vais rester ici parce que ça me plaît". Tu n'as aucune contrainte», raconte Samuel Beaudoin, 22 ans, de Gentilly.

Lorsqu'ils croquent à pleines dents dans la liberté, bien des jeunes tombent en amour. En amour avec les gens qu'ils rencontrent sur leur chemin, avec une culture, un paysage, un quotidien qui ne ressemble en rien au leur.

En France, en 1998, alors qu'il travaillait aux vendanges, Samuel est tombé amoureux de la... pâtisserie. Une gourmandise qui est devenue un métier. De retour au Québec après trois mois de travail et de tourisme à travers la France, il a étudié à l'Institut d'hôtellerie du Québec, à Montréal. Il est retourné en France pour un stage. «J'ai appris à me connaître, j'ai aussi découvert que j'aimais la pâtisserie», souligne-t-il.

À mesure qu'ils usent leurs souliers, les coups de coeur se succèdent pour la plupart des voyageurs. «C'était tellement beau. Tous les matins, en me levant, je voyais les Rocheuses. L'énergie du paysage me manque», confie Alexandre Leblanc, de Saint-Grégoire. Ce jeune homme de 24 ans a travaillé pendant environ deux ans dans un vignoble de la vallée du Fraser, en Colombie-Britannique.

Les yeux pleins d'étoiles, la tête pleine de souvenirs, une dizaine de globe-trotters sont venus raconter leur périple à une journée d'information sur les stages et le travail à l'étranger, organisée par le Carrefour jeunesse-emploi du comté de Nicolet-Yamaska et de la MRC de Bécancour, il y a deux semaines. «De plus en plus de jeunes nous demandent de l'information sur des voyages. Ils veulent en savoir plus sur les programmes disponibles, sur les auberges de jeunesse. Plusieurs veulent partir pour apprendre l'anglais», explique Mme Renée Gagnon, agente d'intervention et de développement du Carrefour.

La plupart des jeunes qui étaient présents à cette journée d'information n'ont pas quitté le nid familial sans un certain encadrement. Ils faisaient presque tous partie d'un programme. De ASEIC à Jeunesse Canada Monde en passant par Chantiers jeunesse et l'Association Québec-France, un petit tour d'horizon d'Internet suffit pour se rendre compte que les organismes qui font voyager les jeunes pullulent. De la plantation d'arbres dans l'Ouest canadien à la construction d'une école en Amérique latine ou l'enseignement du français en Haïti, il y en a pour tous les goûts. «Plusieurs veulent partir pour travailler. Sans nécessairement revenir avec de l'argent, ils souhaitent



ALPHO PRESSE:ALAIN BÉDARD

Mireille Roberge a fait le tour de l'Europe et voyagé en Australie, l'an dernier. Elle a partagé son expérience avec plusieurs jeunes.

comblent un peu leurs dépenses», précise Mme Gagnon.

Mais travailler à l'étranger n'est pas toujours une partie de plaisir. «Physiquement, c'est très dur. On travaille 10 à 12 heures par jour», raconte Samuel, qui a fait les vendanges. «Il ne faut pas que vous pensiez que vous partez en vacances. On travaille au moins huit heures par jour et on a une journée de congé par semaine», renchérit Caroline Pépin, 23 ans, qui a travaillé pendant deux ans dans différents Clubs Med.

Marilyn Rheault, 20 ans, de Bécancour a décidé de participer au programme Jeunesse Canada Monde. Son voyage était constitué de deux parties: elle a passé quatre mois en Colombie-Britannique avant de partir trois mois aux Philippines. C'est l'Indonésie qui devait d'abord l'accueillir, elle et son groupe, mais en raison de la situation politique explosive, ils n'ont pu s'y rendre. Leur séjour aux Philippines n'était donc pas prévu et les habitants de Pinukpuk, leur village d'accueil, étaient très étonnés de voir débarquer une dizaine de Canadiens. «Les familles d'accueil ne savaient pas ce qu'on faisait là. Il y en a qui pensaient qu'on était des espions. Vu qu'on est blanc, ils ne voulaient pas nous faire travailler, ça ne se fait pas», raconte la jeune femme.

Finalement, tout le monde a mis la main à la

pâte. La Bécancouraise, qui a déjà voyagé en Haïti et au Nicaragua, a ramassé du café et planté du riz. Elle a surtout apprécié la beauté et la spécificité de l'Asie. «Ce que j'aime le plus c'est d'aller au bout de moi-même. Quand tu restes longtemps au même endroit, ce sont les valeurs profondes des gens qui viennent te chercher. Ce que j'aime quand je voyage, c'est la différence. J'aime être dépaycée.»

Les voyages forment la jeunesse, dit l'adage. Il semble que cela soit tout à fait vrai aux dires des jeunes qui en ont vécu l'expérience. «Ça m'a apporté de ne plus paniquer vis-à-vis certaines situations. Quand tu pars à l'aventure, tu ne sais pas nécessairement où tu vas coucher le soir. Ça travaille la débrouillardise et l'autonomie», assure Mireille Roberge qui a fait le tour de l'Europe et qui a voyagé en Australie, l'an dernier.

Qu'ils partent deux mois ou deux ans, est-ce que l'ennui tenaille les voyageurs à un moment ou à un autre? Que maman et papa se le tiennent pour dit, il semble que les globe-trotters se caractérisent par leur résistance à l'ennui. «Je ne suis pas quelqu'un qui s'ennuie. Ce qui m'a manqué, c'est un certain confort et le temps des sucres...», mentionne Alexandre, en riant.

Après avoir passé des mois sur leur petit nuage rose, bien des voyageurs ont de la difficulté à retrouver leur train-train quotidien. La chute est parfois douloureuse. «Quand on revient dans notre monde, on se dit que c'est peut-être ici finalement notre place. Mais c'est difficile, il faut re-

noncer à ce qu'on a vécu. En plus, j'ai perdu presque tous mes amis. Ils ont continué leur vie», souligne Alexandre. «Quand je suis arrivée chez nous, je suis tombée de mon petit nuage. La roue recommence à tourner et je repars à zéro», ajoute Mireille.

La tête pleine de souvenirs et le coeur gorgé d'émotions, il est également parfois difficile de raconter son euphorie, ses découvertes. La famille et les amis ne comprennent pas toujours toute la dimension de l'expérience. «Les gens nous demandent comment s'est passé notre voyage et ils regardent rapidement nos photos. Mais ce qu'on a vécu, ce ne sont pas juste des photos. Ce sont des émotions, des rencontres», note Marilyn. «C'est difficile quand tu voyages tout seul parce que tu n'as personne avec qui partager tes souvenirs. Tu aurais le goût de crier pour dire comment tu as trippé», renchérit Mireille.

Voyageur un jour, voyageur toujours? Il semble que l'envie de connaître le monde soit un besoin vital pour ces jeunes. Une envie d'aller voir ailleurs qui les tenaille.

«Une fois que tu as fait un voyage, tu veux toujours repartir. Tu as la piqure. J'ai fait un voyage quand j'étais plus jeune et depuis ce temps, je sais que c'est ce que je veux faire», raconte Caroline. «C'est une drogue, assure Mireille, qui a malgré tout l'intention d'oublier les voyages pour un bon bout de temps. On est peut-être une race de personnes qui vont penser à cela toute leur vie...»



ALPHO PRESSE:ALAIN BÉDARD

Samuel Beaudoin a découvert son amour pour la pâtisserie lors d'un voyage en France. Il en a ramené de belles photos qu'il présente ici à Yvan Poliquin.

Minute Muffler

SPÉCIAL
pose des pneus
pour seulement
99¢

Équilibrage en sus.

Maintenant, vous pouvez recevoir un certificat de dollars en retour d'une valeur allant jusqu'à **140 \$ de rabais** sur tout produit ou service à votre prochaine visite, avec n'importe quel achat admissible chez :

SM MUFFLER

870, Lavendrye (coin Bellefeuille)
Trois-Rivières

375-0995

À la table

Partager la passion du café

Jocelyne LaForest et Laurent Girard sont les proprios de la Brûlerie des Cantons à Warwick



ROGER LEVASSEUR

Si un jour l'envie vous prend d'en savoir un peu plus sur le café, une visite à la Brûlerie des Cantons, 4, rue Beauséne, en face de la route 116, à Warwick, sera tout indiquée. Les propriétaires, Jocelyne LaForest et son conjoint Laurent Girard, sont en effet des passionnés du café. À les écouter, on a l'impression que convertir les gens à la découverte des cafés du monde est devenu pour le couple de Warwick une véritable religion.

En affaires depuis deux ans (6 avril 1999), le couple Girard-LaForest explique que c'est de façon naturelle qu'il a débouché dans le monde du café. Lui est un ancien producteur agricole. Le couple affirme avoir développé, au fil des ans, un sentiment d'appartenance très fort pour la ruralité. «On considère que les caféiculteurs sont en quelque sorte nos frères et ça devient emballant de promouvoir leurs produits», dira Laurent Girard.

Comme leçon de base, Laurent Girard précise que le café est cultivé dans un peu plus de 60 pays, dans la zone située entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. «Le café est cultivé surtout en montagne, là où ça ne gèle jamais. Il y a une récolte par année. Ici, à la Brûlerie des Cantons, nous avons des grains de café provenant d'une vingtaine de pays (Brésil, Colombie, Éthiopie, Indonésie, plusieurs pays de l'Afrique de l'Ouest, l'Australie, plusieurs pays d'Amérique Centrale, les Indes, etc.)», fait ressortir le co-propriétaire, en ajoutant qu'il reçoit les graines vertes de café en poches de 60 kilos.



ALPHO PRESSE/ALAIN BÉDARD

Menu de restauration rapide, peut-être, mais une touche personnelle du Café de la Brûlerie des Cantons.

Leçon numéro deux: Le café est acheté de grossistes montréalais, mais, les grains ont déjà subi plusieurs opérations. «Il y a eu la cueillette, puis le séchage des baies ou encore des cerises de café. Les grains sont ensuite passés dans une machine dépulpeuse. Ils sont lavés ce qui permet la fermentation et une hausse de la saveur. Finalement, une autre peau est enlevée», explique M. Girard.

À la brûlerie, on procédera à l'importante étape de la torréfaction. On

place les grains verts dans le torréfacteur et on rôtit des variétés aux goûts des clients. L'appareil est chauffé à une température secrète de plus de 200 degrés. En rôtissant, les grains grossissent et changent de couleur. Du vert, ils passeront au brun pâle jusqu'au noir, pratiquement, selon les variétés de grains torréfiés.

Leçon numéro trois: Il existe deux grandes variétés de café à travers le monde. L'Arabica servira à donner des cafés gourmets, des cafés grands crus. Le Robusta comprend une gamme de grains de café plus petits. Il est principalement utilisé pour la transformation industrielle et le café instant. Il coûte moins cher et le taux de caféine est deux fois plus élevé.

Et comment expliquer cet engouement relativement nouveau des Québécois pour le bon café, fraîchement torréfié? Le couple LaForest-Girard parle d'un phénomène de société. Les lois plus sévères pour la consommation d'alcool ont fait que les gens préfèrent maintenant consommer à la maison, prendre une bonne bouteille de vin, un bon repas, un bon café.

«Nous, nous recevons nos amis au

café et avec les années, nous avons découvert une vraie passion pour le café, ce qui nous a amenés à nous documenter et à expérimenter des cafés de grande qualité, un peu comme plusieurs font avec le vin», répondra le couple. Laurent Girard ajoutera qu'avant les années 50, très peu de Québécois consommaient du café.

«En 1950, la consommation per capita était de deux livres par année et elle atteint aujourd'hui 11 livres per capita. Adolescent, je me souviens qu'à une occasion, ma mère avait fait du café au percolateur et j'avais trouvé ça tellement horrible que c'est seulement à l'âge de 30 ans que je me suis décidé à en prendre à nouveau. Dans la première moitié du siècle dernier, c'était le thé qui avait la cote, souvenez-vous», précisera M. Girard.

Quelle sorte de café préfère la clientèle de la Brûlerie des Cantons? «Ici, après avoir testé le goût de nos gens, nous avons conçu le Mélange 7e ciel, une création-maison composée de sept grains différents. C'est un café doux et fruité qui répond au goût de notre monde. Notre Mélange 7e ciel fait fureur! Par ailleurs, d'une région à l'autre, les goûts changent. Ici c'est le

café doux à médium qui a la faveur populaire. De Plessisville à Québec, on penche pour le médium à corsé et, à Montréal, c'est franchement le corsé qui prime, peut-être en raison des nombreuses ethnies», expliquera la propriétaire.

En plus de faire la vente du café au détail et en gros et d'en faire la distribution dans les marchés d'alimentation, restaurants et places d'affaires de 35 milles à la ronde, la Brûlerie des Cantons opère un petit café, au 4, Beauséne. Trente places intérieures et une vingtaine de plus sur la terrasse, l'été. «Le café, c'est mon bébé. C'est un laboratoire pour nous. C'est en jasant avec les gens qu'on en arrive à créer des cafés à leur goût», dira la copropriétaire.

«Un café, ça doit être convivial. Ça doit être petit pour garder le cachet d'intimité, contrairement aux restaurants traditionnels. Nous avons un menu qu'on peut appeler de restauration rapide, mais chic. Exemple, nos paninis au porc à l'ail-havarti-tomates séchées, nos assiettes champêtres composées de pâtés de campagne, végépatés, fromages, etc. Il y a aussi nos viennoises, les choix de la pause-café, le menu du jour, nos desserts (carré aux dattes, tarte au sucre, etc.). L'été, nos sorbets servis en coupe ont un succès fou. Nos cafés sont servis à la tasse, en petite ou grande cafetière-piston», souligne le couple.

Pour ce qui est des prix du café frais torréfié et vendu au comptoir, il varie de 18 \$ à 29,70 \$ le kilo. «Dans le temps des Fêtes nous offrons le Laura Valley d'Australie, à 45 \$ le kilo. C'est un super-café, un grand cru. Nous pouvons dire que nos prix sont très compétitifs. Nous avons également une boutique cadeaux. Les gens peuvent se procurer des coffrets comportant des sacs-échantillons de nos variétés et toutes sortes de produits ayant un rapport avec le café», a précisé Mme LaForest.

La Brûlerie des Cantons participe au programme *Équiterre* qui a pour but de verser aux petits producteurs un prix plus juste pour leur café. Une portion de 0,13 \$ la livre vendue va à ce programme.

Les propriétaires de la Brûlerie des Cantons voient l'avenir avec beaucoup d'optimisme. Si d'autres questions vous trottent dans la tête, possiblement que le site Internet www.bruleriescantons.com pourra vous renseigner. ●

nouveau décor nouvelle ambiance nouveau menu

VENDREDI SOIR
Crêpes bretonnes 12.95 \$*
crêpes-repas crêpes-desserts (à volonté)

DIMANCHE SOIR
Moules marinière, poulette, homardine, velouté tomates et ail 12.95 \$*
frites et mayonnaise (à volonté)

<http://www.becquee.qc.ca> *taxes en sus

La Becquée
restaurant
4970, boul. des Forges Trois-Rivières
tél.: (819) 372-1881

Epilepsie
Mauricie
Bois-Francs

1625, rue Royale,
bureau 6
Trois-Rivières
G9A 4K2
Tél.: 373-3211
Télé.: 379-6231

le Flores
AUBERGE

Buffet de Pâques 18⁹⁵

Froid
Saumon en chaud froid
Assortiment de terrine
Carpaccio de boeuf
Plateau de fromages
Duo de melon

Les salades :
Salade végétarienne aux pois chiches
Fusilli aux crevettes de Matane
Salade César
Taboulé
Tomate et concombre
Salade Waldorf
Crudités

Chaud
Potage
Gigot d'agneau et son jus à l'ail rôti
Rôti de boeuf sauce à l'échalote
Civet de daim
Filet de porc, sauce moutarde
Crevettes à l'ail
Cuisses de grenouilles
Poulet Marengo

Le Chariot de desserts

1 jour sans hébergement 109 \$/personne
Sauna, massage, enveloppement d'algues, pressothérapie,
bain thérapeutique, relaxation, le repas du midi et 2 pauses-santé.

le Flores
AUBERGE
24 chambres climatisées
4291, 50e Av., Sainte-Flore de Grand-Mère
Tél.: 538-9340 1-800-538-9340
www.leflores.com

En voyage, profitez-en pour découvrir les bières locales

PRESSE CANADIENNE

Si vous entrez dans un bar et commandez «une bière», c'est un peu comme si, au restaurant, vous demandiez «de la nourriture».

C'est du moins ce qu'affirme le Britannique Michael Jackson, qui a publié des livres et des articles, et participé à maintes émissions de télévision au sujet de la «broue».

Vous profiterez davantage de vos voyages — et de vos bières — si vous

demandez quelles sont les bières locales, les spécialités du coin, dit-il.

M. Jackson a fait carrière dans la dégustation de bière. Il a tout essayé: lagers, ales, stouts et mixtures plus expérimentales dans des dizaines de pays à travers le monde.

Il estime à environ 6000 le nombre de brasseries sur la planète; elles produisent environ 30 000 marques de bière. À l'intention des touristes qui tiennent à essayer les spécialités locales mais qui ne sauraient pas par quel bout

commencer, M. Jackson a rédigé un ouvrage, «The Great Beer Guide» (Le grand guide de la bière), qui énumère 500 «classiques» par ordre alphabétique, en passant de l'Aass Bock à la Zirndorfer Landbier Hell.

La chasse à la meilleure bière débute en Afrique, où il recommande une marque namibienne, la Hansam, et une sud-africaine, la Mitchell's.

En Asie, selon lui, le Japon produit d'intéressantes boissons fermentées; il privilégie la Moku Moku, brassée dans le Honshu.

De l'Australie, notre expert inclut 10 titres dans son palmarès. Du côté de l'Europe, M. Jackson a un faible pour les Belges. La Timmermans est l'une de ses préférées.

L'ouvrage de M. Jackson réserve quelques surprises aux amateurs de bières brassées de ce côté-ci de l'océan. Selon lui, les États-Unis ont récemment surpassé l'Allemagne comme premier producteur de bière au monde. On y observe une grande diversité, dit-il.

Au Canada, qui décroche 16 inscriptions au palmarès des 500 classiques, ses préférées incluent trois marques d'Unibroue, à Chambly, au Québec, ainsi que les Big Rock McNally's Extra Ale (Calgary) et Granite Brewery Particular (Halifax et Toronto).

M. Jackson est beaucoup moins impressionné par la production sud-américaine: quand on pense aux pays chauds, dit-il, les gens ne veulent qu'étancher leur soif. Alors la plupart des bières issues de l'Amérique latine, dit-il, sont simplement des lagers. ●

Le Cocher
STEAK HOUSE
BUFFET chaud et froid de circonstance

BRUNCH FAMILIAL de Pâques à partir de 11 h

Adulte 18⁹⁵\$
Âge d'or 15⁹⁵\$
10 ans et moins 9⁹⁵\$

HÔTEL du Roy
Trois-Rivières

Surprises de Pâques
Pour réservations :
379-3232
3600, boul. Royal, Trois-Rivières

Gastronomie

Veau, légumineuses et crevettes



GILLES MAGNY

Un bon petit ragoût de veau de temps en temps, c'est facile à faire et c'est donc bon. Des crevettes sur un riz, c'est agréable aussi, surtout avec la sauce que je vous propose. Les légumineuses reviennent vous tenter parfois? Voici donc une autre occasion de les apprécier, dans cette sorte de cassoulet que je vous présente aujourd'hui.

Ragoût de veau au vin blanc

Au départ, cette recette en était une aux tomates, et les pommes de terre cuisaient à même la sauce du ragoût. Je n'ai pas utilisé de tomates et j'ai plutôt cuit des pommes de terre «grelots» à la vapeur. J'ai donc remplacé la tomate par d'autres éléments et le tout s'est révélé savoureux... Encore meilleur réchauffé, comme c'est le cas avec les ragoûts. Six portions.

INGRÉDIENTS

- 1 kg / 2,2 lb de cubes de veau à ragoût d'environ 2 cm/1 po carré
- ¼ de tasse de farine tout usage
- 3 c. à table de beurre
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2 oignons moyens, finement hachés
- 2 branches de céleri, hachées finement
- 1½ tasse de vin blanc sec
- ½ tasse de muscat de Samos ou de xérès doux
- 1 c. à thé de fines herbes
- 1 tasse d'eau
- 4 c. à table de persil frais
- 2 bâtons de cannelle
- ½ tasse de crème épaisse 15% pour ajouter à la fin de la cuisson.

MÉTHODE

Mettre les cubes de veau dans un bol. Saupoudrer la farine sur les cubes en remuant pour les enduire uniformément.

Préchauffer le four à 375°F.

Dans une casserole, chauffer le beurre et l'huile. Faire sauter les cubes de veau jusqu'à ce qu'ils soient brunis légèrement sur toutes leurs faces. Retirer la viande de la casserole et réserver.

Ajouter de l'huile si nécessaire et faire sauter les oignons et le céleri durant 5 min.

Verser le vin blanc sec et gratter le fond de la casserole avec une cuillère de bois pour déloger les grumeaux. Remettre le veau dans la casserole et ajouter le muscat et les bâtons de cannelle. Faire bouillir et mettre ensuite au four. Laisser cuire environ 2 heures en remuant de temps à autre.

Si vous désirez faire cuire les pommes de terre dans le jus de cuisson, les incorporer après une heure de cuisson et veiller à ajouter de l'eau.

Dans les 15 dernières minutes de cuisson, ajouter la crème et le persil; en profiter pour retirer les bâtons de cannelle.

Servir un rouge à base de sangiovese ou de primitivo ou encore un vin portugais du Dao.

Haricots à la jamaïcaine revisités

J'ai peut-être déjà publié cette recette il y a bien des lunes. Elle est tirée d'un recueil de Loui-



Un bon petit ragoût de veau de temps en temps, c'est facile à faire et c'est donc bon.

se Lambert-Lagacée: «Une cuisine sage».

À une certaine époque, ce plat en était un de réception pour moi.

Dernièrement, le goût de cette légumineuse m'étant revenu, je l'ai donc remise au menu en lui apportant toutefois une petite modification. Quatre portions.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de haricots blancs (fèves de Lima, c'est meilleur), secs trempés pendant une nuit
- 4 tasses d'eau environ
- 2 oignons émincés
- 1 poivron vert haché finement
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 398 ml / 14 oz de tomates entières en conserve, égouttées
- 1 branche de céleri, hachée finement
- 90 g / environ 3 oz de jambon cuit, coupé en dés
- 1 c. à soupe de moutarde
- ¼ de tasse de rhum brun
- une pincée de poudre de Chili, de thym et de poivre
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 boîte de 50 g d'anchois non rincés et coupés en petits morceaux

MÉTHODE

Cuire les haricots dans l'eau environ 1 heure; égoutter et déposer dans un plat allant au four.

Régler le four à 350°F.

Dans une casserole, dorer les oignons et le poivron dans l'huile quelques minutes.

Ajouter le céleri et cuire 2 autres minutes.

Écraser les tomates à l'aide d'une fourchette et verser sur les légumes. Incorporer les anchois, le jambon et les haricots.

Dans un petit bol, mélanger la moutarde sèche, le thym, la poudre de Chili, le poivre, la moutarde et le rhum. Verser sur les haricots et mélanger délicatement.

Mettre au four de 40 à 50 min.

Riz et crevettes sautées, sauce moutarde

Quelle bonne petite recette! Après avoir encore une fois sabré dans la quantité de crème que l'on indiquait au départ et dans sa consistance, j'ai pensé qu'il valait mieux vous suggérer une quantité également diminuée de moutarde de Dijon. Voici donc le compte rendu de cet autre essai. Quatre portions.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de riz à grains longs de votre choix
- ½ tasse de crème sure légère
- ½ de tasse de jus de palourdes
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 2 c. à table de beurre
- 2 grosses gousses d'ail, émincées
- 300 g de grosses crevettes fraîches
- ¼ de tasse de ciboulette en petits morceaux ou d'oignons verts en utilisant justement les parties vertes.

MÉTHODE

Cuire le riz. Pendant ce temps, fouetter ensemble la crème, le jus de palourdes et la moutarde.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire sauter l'ail 1 minute. Ajouter la ciboulette ou les oignons verts et les crevettes, et faire sauter 2 autres minutes.

Verser le mélange de crème et chauffer 2 minutes de plus jusqu'à ce que la sauce ait épaissi un peu. Mettre le riz dans les assiettes et verser la sauce par-dessus.

Un bon chardonnay canadien pas boisé, s'est avéré un bon compagnon de ce plat. Un Mâcon ou un chardonnay italien en feraient autant. ●

Bolla à Trois-Rivières



Fin mars, M. Paolo Marutti, de la maison vénitienne Bolla, s'arrêtait dans notre ville pour présenter la gamme améliorée de certains de leurs produits.

Cette maison, qui nous a habitué à des vins d'une assez bonne qualité en général, nous offre cette fois-ci des produits d'une qualité encore supérieure.

Je vous signale donc en produits courants: le Soave Classico 1999 Bolla (+17640, 11,95 \$), au nez évoquant la poire et le cépage viognier et à la bouche franche, fruitée et équilibrée. 2.

Et aussi, le Valpolicella 1997 Classico (+16840, 12,55 \$), un bon vin de bouffe, léger et au caractère cerise typique des vins de cette appellation. 2.

En produits de spécialité: on retrouve le Valpolicella 1995 Le Poiane (+879411, 17,90 \$), un valpolicella plus vigoureux, plus détaillé et fruité. 3, et l'Amarone della Valpolicella 1995 (+966309, 38,75 \$), au nez oxydé rappelant les fruits secs et le porto tawny, et à la bouche puissante et sèche à la fois. 3%.

AUTRES PRODUITS

Le Vin de pays de l'Ardeche Viognier «Cuvée V» 1999 de Georges Dubouef (+912733, 15 \$) arrive dans un emballage des plus voyants. De cette bouteille très colorée, émanera un vin au nez floral assez intense, d'une belle texture en bouche, d'une acidité moyenne et d'un fruit s'apparentant au pamplemousse.

Si vous aimez les odeurs animales, vous serez comblé avec le Gigondas 1998 de Perrin (+872945, 26,55 \$). Son pif intense vous amusera par les évocations qu'il suscitera chez vous. Quant au vin lui-même, il s'agit d'une bête dodue, à la peau épaisse et au jarret puissant. 4.

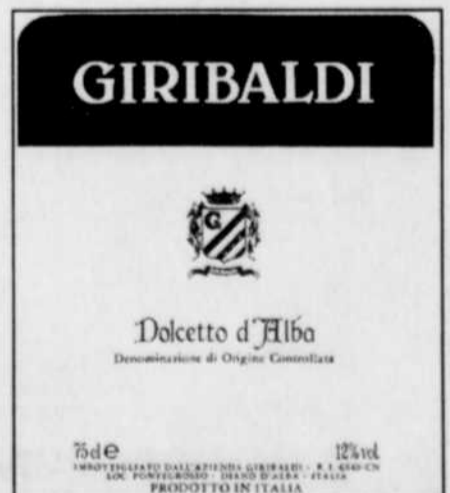
Que c'est bon le Dolcetto d'Alba de Giribaldi (+907881, 20,70 \$), me suis-je exclamé intérieurement, afin de ne pas déranger les autres en dégustation! Ce vin n'inspire pas la concentration ou la méditation, mais plutôt le plaisir et l'excitation. Beau vin foncé, bouquet épicé et tissu oriental importé sans doute par Marco Polo il y a longtemps. 3.

Un vin du Portugal, de l'Alentejo plus précisément, le Vinho Regional 1997 José de Sousa de Jose Maria Fonseca (+396689, 15,90 \$) confirme que j'aime tous les vins de cette maison. Une robe claire, un bouquet intense (cuir, chocolat, cerise sucrée), sa bouche n'est pas très concentrée mais très nette et d'un style presque grivois. 3%.

PRODUIT COURANT

Le vieux chène en provençal se disait: «vieux tinel» au XIVe siècle et c'est là le nom du vin suivant: le Côtes du Rhône Villages 1999 (+572677, 14,70 \$).

Rouge rubis violacé, arômes moyens de fruits rouges mûrs épicés et une bouche moyennement corsée par laquelle il se distingue sur le plan de la vivacité. Son acidité, en effet, fait plus italienne que rhodanienne et le rend original et sympathique. 2%.



Internet

Des noms célèbres volés sur Internet

Les personnalités et grandes firmes visées par les «cybersquatters»

FRANÇOIS BERGER

La Presse

Bernard Landry, Jean Monty, Mom Boucher, Céline Dion et plusieurs autres se font dépouiller de leur nom sur le Web.

De nombreuses personnalités québécoises, dont les principaux dirigeants du gouvernement du Québec et de l'opposition, le président du conglomerat des communications BCE, des monstres sacrés du spectacle et même le chef réputé d'un gang de motards, sont dépouillées de leur identité sur le réseau Internet par de nouveaux spéculateurs du monde virtuel qui s'emparent de noms connus pouvant être utilisés sur le Web. Plusieurs entreprises et organismes sont également victimes de cette pratique usurpant parfois des marques de commerce.

Les noms qui apparaissent en titre ou en en-tête dans l'Internet, appelés «noms de domaines» et portant des suffixes tels .com ou .net par exemple, correspondent à des adresses servant à atteindre des sites Web. Ils doivent être enregistrés officiellement auprès d'organismes agréés, moyennant le paiement de frais annuels.

Chaque nom de domaine est unique et son attribution initiale obéit au principe du «premier arrivé, premier servi», attirant ce que les chantres de la nouvelle économie et du commerce électronique ont baptisé les «cybersquatters», ces usurpateurs nouveau genre qui tentent de profiter de la notoriété d'un nom ou d'une marque.

Ainsi, les noms de domaines «ber-



Céline Dion, le pape Jean-Paul II et Bernard Landry font partie des personnalités qui ont été victimes des «cybersquatters» de l'Internet.

nardlandry.com» et «paulinerois.com», respectivement premier ministre et ministre des Finances du Québec, appartiennent à un squatter de Caroline du Sud qui entend les revendre. Ceux relatifs au chef libéral Jean Charest et au député Mario Dumont sont la propriété d'un Montréalais à la retraite qui possède également ceux de nombreuses vedettes comme Dan Bigras, Paul Piché, Michel Rivard, Yvon Deschamps, Jean-Luc Mongrain, Jean-Pierre Ferland ou André-Philippe Gagnon, pour n'en nommer que quelques-uns.

L'animateur de télévision Simon Durivage ne «s'appartient» pas non

plus dans le monde virtuel des «point com», une firme de l'Ohio l'ayant «réservé» en février dernier. Même chose pour le chanteur Robert Charlebois, «squatté» par un Québécois, tout comme l'ancien hockeyeur et homme d'affaires Serge Savard. Même un chef réputé des Hells Angels, Maurice Mom Boucher, n'y échappe pas, le nom de domaine «momboucher.com» ayant été enregistré l'automne dernier par un Torontois.

Le président du conseil et chef de la direction de BCE et de Bell Canada, Jean Monty, fait aussi partie des personnalités aux noms «réservés» par des usurpateurs (un Montréalais dans ce cas-ci), selon les recherches menées par La Presse dans les banques de données répertoriant les noms de domaines et accessibles par Internet.

CÉLINE DION ET LE PAPE

La liste des identités lésées sur Internet, surtout sous le suffixe .com qui accapare les deux tiers de tous les noms de domaines du Web, est très longue et comprend des noms aussi prestigieux que le pape Jean-Paul II — réservé par

un Congolais en français et par un Américain dans sa version anglaise John-Paul II — ou la chanteuse Céline Dion, qui vient d'obtenir un jugement d'un organisme des Nations unies lui restituant son nom de domaine des mains d'un cybersquatter d'Alberta, le même qui possède le nom «point com» du premier ministre canadien Jean Chrétien.

Le nom Lucien Bouchard, premier ministre québécois jusqu'à tout récemment, «appartient» à plus d'un détenteur: une entreprise de Floride l'a retenu avec les suffixes .net et .org, tandis qu'une autre entreprise, québécoise celle-ci, l'a enregistré sous le suffixe .com, se servant de sa notoriété pour attirer les internautes sur un site Web de petites annonces. Le chef du Bloc québécois à Ottawa, Gilles Duceppe, a été «squatté» avec le suffixe .com en mars de l'an dernier par un résident de Calgary, mais son parti a eu la présence d'esprit d'enregistrer lui-même, un mois plus tard, le nom de son chef sous les suffixes .net et .org.

Un cas extrême de «cybersquatting»

politique est celui du premier ministre conservateur d'Ontario, Mike Harris, dont le nom de domaine en .com est la propriété de son adversaire, le Parti libéral d'Ontario!

Les partis politiques eux-mêmes sont victimes des usurpateurs de l'Internet. Le Parti québécois vient tout de juste de récupérer d'un Californien ses noms de domaines en .net et .org (suffixe réservé habituellement aux organismes sans but lucratif), tandis que le nom «partiliber.net» est entre les mains de la compagnie Namezero de Californie. Les noms «partiquebe.com» et «partiliber.com» sont détenus par la même entreprise propriétaire du nom de Lucien Bouchard.

Il est à noter que les politiciens des États-Unis, déjà férus du Web contrairement aux politiciens canadiens ou québécois, ne se laissent pas devancer par les usurpateurs de l'Internet. Le nom présidentiel «georgebush.com», par exemple, appartient depuis le début de 1998 au «Comité du gouverneur Bush», de Austin au Texas.

Dans le secteur municipal québécois, la Ville de Montréal est victime de cybersquatters habitant Sainte-Foy et Saint-Laurent et ayant enregistré ce nom sous différents suffixes.

MARQUES DE COMMERCE

D'autre part, c'est dans le monde des affaires et des marques de commerce que les cybersquatters font le plus de ravages. Groupe Transcontinental, spécialisé en marketing et en imprimerie, l'a expérimenté à ses dépens, en novembre dernier, lorsqu'elle a dû renoncer à la version Internet (en .com et .net) de sa marque de commerce «Publi-Sac», vieille de 22 ans. L'entreprise a tout de même pu enregistrer sa marque sous le suffixe .ca (pour Canada), une adresse électronique moins prestigieuse cependant.

Gaz Métropolitain a pu récupérer son nom de domaine à la suite d'un arbitrage donnant droit à sa raison sociale, de même que Vidéotron, la Banque Royale ou Radio-Énergie. Via Rail est actuellement en processus d'arbitrage face à un cybersquatter.

Même la Cour fédérale du Canada a dû s'adresser à un arbitre international pour qu'il tranche — en sa faveur — un litige sur son nom de domaine qu'avait réservé un habitant de Vancouver.

LES NOMS EN FRANÇAIS VALENT MOINS CHER

Plusieurs cas ne se rendent pas jusqu'à l'arbitrage ou devant les tribunaux. C'est ainsi qu'Hydro-Québec a versé quelques centaines de dollars au détenteur de son nom en .com. Le même individu a vendu à la société Aéroports de Montréal, pour 2500 \$, le nom «aeroports.com». On est loin des 7,5 millions de dollars US versés pour «business.com» ou des 10 millions US offerts aux enchères, le 1er janvier 2000, pour «year2000.com».

«Les noms de domaine en français, ça ne vaut rien», commente le Montréalais Paré, un cybersquatter qui possède les noms Internet de nombreuses vedettes et personnages politiques québécois, dont les ministres Louise Harel et Louise Beaudoin. Après avoir dépensé, au cours des dernières années, des milliers de dollars en frais d'enregistrement, M. Paré a décidé de déclarer forfait, quand la plupart de «ses» noms deviendront caducs auprès des registraires, en mai prochain. Lui et ses associés ne veulent plus «toucher à ça», dit-il en citant des causes portées devant les tribunaux, dont celle concernant le nom de la comédienne Julia Roberts.

Mais quand seront libérés les noms de domaines qu'il possède de plusieurs chanteurs, une entreprise appelée eWorldMusic.com, de Montréal, risque de s'en emparer. «Nous enregistrons ce qui est disponible», a commenté le vice-président de World Music, Herick Moniz. Cette société possède déjà, notamment, les noms de domaines de Michel Louvain et du groupe Beau Domage, et a convenu de redonner le sien à Richard Séguin. ●

Brunch de Pâques

**L'AUBERGE
LAC SAINT-PIERRE**

Célébrez Pâques avec nous!
Brunch 22\$55 à partir de 10 h 30
Table d'hôte du soir à partir de 28\$55

Rés. : 819 377-5971 SANS FRAIS : 888 377-5971 Courriel : lacstpierre@tr.cgocable.ca

DU NOUVEAU CHEZ

LES ÉQUIPEMENTS



MARTEL Inc.

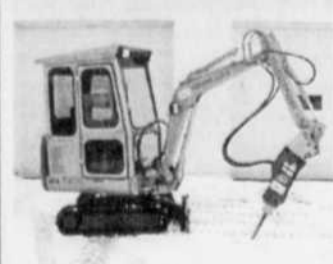


**MARTEAUX
HYDRAULIQUES**

pour différentes grosseurs
de travaux même dans
un espace restreint



- GÉNIE CIVIL
- LOCATION DE MACHINERIE LOURDE



- TRANSPORT PAR FARDIER
- EXCAVATION
- DÉNEIGEMENT

1224, 53e Rue, Shawinigan
Tél. : (819) 539-7268 Cell. : (819) 372-6856
Télé. : (819) 539-7063



15 ans d'expérience

- Vente et poste de pavé
- Estimation gratuite

Bernard Bellemare,
propriétaire

Venez nous rencontrer les
20, 21, 22 avril prochains
à la Bâtisse industrielle
(terrain de l'exposition) pour le
**SALON HORTICOLE PLUS
MAISON ET JARDIN**

4435, Jean-Duchesne
Shawinigan-Sud
Jour : (819) 536-2222
Soir : (819) 537-0685
<http://www.netrover.com/~mbeaud/>

Laissez-nous le plaisir de vous
traiter aux petits soins!

**Certificats-
CADEAUX**

disponibles
pour Pâques **20\$**
à compter de

Nos fameux produits:



G.M. COLLIN
PARIS



DIANE LÉGARE
Esthétique

5364, boul. Jean-XXIII
Trois-Rivières-Ouest 693-7670

Diane Légare



Sonia Cyr

Profitez de la vue



Verres Crizal
Sans rayure, sans reflet
www.essilor.ca

Lentilles cornéennes

Rééducation visuelle

Lunettes

Examen de la vue

OPTOMÉTRISTES

Dr Jacques Cyr, O.D.

Dr Marie-Claude Lafontaine, O.D.

Dr Chantal Lévis, O.D.

• 3403, boul. Royal, Shawinigan, 539-3854

• Centre 755, 411, rue Barkoff, Cap-de-la-Madeleine, 373-5899

• 199, Principale, Saint-Stanislas, 328-3306

Maintenant OUVERT le samedi de 9 h à midi et de 13 h à 17 h à Cap-de-la-Madeleine et Shawinigan